

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, H., Salam, A., Syam, A., & Amir, S. 2021. Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidan *cookies* berbasis tepung jelowut (*Foxtail Millet*). *Jurnal Gizi Masyarakat*, 10(2), 186–193.
- Amelia, R., Julianti, E., & Nurminah, M. 2020. Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu dan penambahan *xanthan gum* terhadap mutu donat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3). 263–274.
- Andriani, E., Kurniasari, R., Supriadi, D. R., & Nuraeni, A. 2022. Pelatihan peningkatan asupan protein, kalsium dan antioksidan melalui pemberian *cookies* berbahan ceker ayam dan daun kelor. *Jurnal Abdimas ADPI Sains Dan Teknologi*, 3(1), 42–46.
- Andriyani, S. M., Zainuri., & Nofrida, R. 2024. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanii* L.) terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik teh herbal daun kelor (*Moringa oleifera* L.) [the influence of adding cinnamon powder (*Cinnamomum burmanii* L.) on the chemical, physical and organoleptic p. *Journal Edufood*, 2(1), 93–106.
- Anggarani, A. M., Ilmiah, M., & Nasyaya Mahfudhah, D. 2023. Antioxidant activity of several types of onions and its potensial as health supplements. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(1), 103–111.
- Arifin, B., & Ibrahim, S. 2018. Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Astuti, G. D., Fitranti, D. Y., Anjani, G. Y., Afifah, D. N., & Rustanti, N. 2020. Pengaruh pemberian yoghurt dan soyghurt sinbiotik kayu manis (*Cinnamomum burmanii* L.) terhadap kadar trigliserida dan total kolesterol pada tikus pra-sindrom metabolik. *Gizi Indonesia*, 43(2), 57–66.
- Baharuddin, 2015. Kimia pangan dan hasil pertanian. handout mata kuliah program studi teknologi hasil pertanian universitas alkhairaat, Palu
- Baharuddin, B., & Asrawaty, A. 2019. Aplikasi tepung ubi jalar ungu dalam pengolahan mie instan fungsional. *Agrominansia*, 3(2), 90–103.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama 2017-2023. Diakses 26 Oktober 2024.

- Badan Pusat Statistik. 2024. Perkembangan jumlah kendaraan bermotor menurut jenis (unit) 2021-2022. Diakses pada 26 Oktober 2024.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Penggunaan teknologi informasi dan komunikasi (tik) di Indonesia 2018-2022. Diakses pada 26 Oktober 2024.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Persentase merokok pada penduduk umur > 15 tahun menurut provinsi (persen) 2015-2023. Diakses pada 26 Oktober 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. 2022. Mutu dan cara uji biskuit (SNI 01- 2973-2022). BSN, Jakarta.
- Bakri, Z. M., Latief, R., & Abdullah, N. 2018. Penggunaan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) sebagai bahan substitusi pada pembuatan kue tradisional "bolu cukke". Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UNHAS. Makassar.
- Behbahani, B. A., Falah, F., Arab, F., Vasiee, M., & Yazdi, F. T. 2020. Antiproliferative activities of cinnamomum zeylanicum bark essential oil. evidence-based complementary and alternative medicine, pp. 1–8.
- Chakraborty, I., N, P., Mal, S. S., Paul, U. C., Rahman, M. H., & Mazumder, N. 2022. An insight into the gelatinization properties influencing the modified starches used in food industry: a review. *Food and Bioprocess Technology*, 15(6), 1195–1223.
- Daker, M., Lin, V. Y., Akowuah, G. A., Yam, M. F., & Ahmad, M. 2013. Inhibitory effects of *Cinnamomum burmannii* Blume stem bark extract and transcinnamaldehyde on nasopharyngeal carcinoma cells; synergism with cisplatin. *Experimental and Therapeutic Medicine*, 5(6), pp. 1701–1709.
- De Garmo, P., Sullivan, W.G., & R, J. 1984. Engineering economy. Mc millan publishing company.
- Erlinawati, I., Wijaningsih, W., & Hendriyani, H. 2016. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*vigna radiata L.*) terhadap nilai gizi (serat dan karbohidrat) dan daya terima cookies tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). 2(April), 94–100.
- Etudaiye, H.A., Oti, E., Aniedu, C., & Omodamiro, M.R. 2015. Utilization of sweet potato starches and flours as composite with wheat flours in the preparation of confectioneries. *African Journal Of Biotechnology*, 14(1). 17-22.

- Fadhilah, A. K., Priatini, W., & Rumayar, C. H. 2017. Inovasi produk selai buah naga bercitarasa kayu manis berbasis daya terima konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(2), 59–63.
- Fadhlurrohman, I., Wulandari, C., & Al-Ryadhi, M. R. A. 2023. Diversifikasi produk susu fermentasi dengan pemanfaatan kayu manis (*Cinnamomum burmannii* L.) sebagai inovasi pangan fungsional: review. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 363–374.
- Firlana, A., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. 2022. Pengaruh formulasi tepung beras merah (*Oryza nivara* L.) dan tepung buah pare (*Momordica charantia* L.) terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi *cookies* sebagai makanan selingan pada penderita diabetes. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6), 4462–4472.
- Fitriani, L., Yurnalis, & Hermalena, L. 2019. Pembuatan *cookies* menggunakan tepung ubi jalar ungu dan tepung ubi jalar putih. *UNES Journal-Mahasiswa Pertanian (UJMP)*, 3(1), 49–57.
- Fitriya, W., & Alfionita, K. 2019. The capability of cinnamon as an off-flavor masking agent for spirulina platensis enriched food product. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2), 95.
- Fitriyatun, N., & Putriningtyas, N. D. 2024. *Cookies* ubi jalar ungu (ipomoea batatas l. poir) sebagai jajanan pangan lokal untuk anak usia sekolah. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 388–395.
- Flieger, J., Flieger, W., Baj, J., & Maciejewski, R. 2021. Antioxidants: Classification, natural sources, activity/capacity measurements, and usefulness for the synthesis of nanoparticles. *Materials*, 14(15).
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. 2022. Karakteristik dan daya terima flakes berbahan dasar tepung ubi jalar ungu yang di formulasi dengan tepung bekatul. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34–44.
- Granato, D., Caroch, M., Barros, L., Zabetakis, I., Mocan, A., Tsoupras, A., Cruz, A. G., & Pimentel, T. C. 2022. Implementation of sustainable development goals in the dairy sector: perspectives on the use of agro-industrial side-streams to design functional foods. *Trends in Food Science and Technology*, 124(December 2021), 128–139.
- Gulcin, I., Kaya, R., Goren, A. C., Akincioglu, H., Topal, M., Bingol, Z., Cetin Çakmak, K., Ozturk Sarikaya, S. B., Durmaz, L., & Alwasel, S. 2019. Anticholinergic, antidiabetic and antioxidant activities of cinnamon (*cinnamomum verum* L.) bark extracts: polyphenol contents analysis by LC-

MS/MS. *International Journal of Food Properties*. Taylor & Francis, 22(1), pp. 1511–1526.

Hadi, A., Campbell, M. S., Hassani, B., Pourmasoumi, M., Salehi-sahlabadi, A., & Hosseini, S. A. 2020. The effect of cinnamon supplementation on blood pressure in adults: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Clinical Nutrition ESPEN*, 36, 10–16.

Hairani, M., Saloko, S., & Handito, D. 2018. Antioxidant activity test of tempeh analog sausage by addition of purple sweet potato flour on the decreasing of blood glucose level in diabetic mice. 4(2), 383–390.

Hajar, S., Rahmah, Hamzah, H.,J. 2021. Jurnal farmasi sains dan praktis potensi ekstrak buah matoa (pometia pinnata) sebagai sumber antioksidan: literatur review potential of matoa fruit extract (pometia pinnata) as antioxidant source. *Jfsp*, 7(1), 2579–4558.

Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. 2015. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar deng. *Journal of Biology and Applied Biology*, 20(2), 25–35.

Hariyadi, T. 2018. Pengaruh suhu operasi terhadap penentuan karakteristik pengeringan busa sari buah tomat menggunakan tray dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46.

Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. 2018. Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara L.*)-mocaf (*Modified cassava flour L.*) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanni L.*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 0(1), 33–40.

Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard: Pembentuk Citarasa dan Warna pada Makanan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin

Idris, H. & Mayura, E. 2019. Teknologi budidaya dan pasca panen kayu manis (*Cinnamomum burmanii L.*). *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Bogor.

Irianti, T., Mada, U. G., Ugm, S., Mada, U. G., Nuranto, S., Mada, U. G., Kuswandi, K., & Mada, U. G. 2017. *Antioksidan*. October.

Izza, N. K., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. 2019. Kadar lemak dan air pada cookies dengan substitusi tepung ubi ungu dan kacang tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106.

- Kementan. (2022). Statistik konsumsi pangan tahun 2022. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia*, 1–132.
- Kementerian Pertanian. 2021. Laporan tahunan direktorat jenderal tanaman pangan. In *Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*.
- Khairani, M., Raudah, N. Y., Rizki, M., & Nadia, R. L. 2024. Analisis kandungan zat gizi dalam pembuatan olahan snack dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Journal Innovation In Education*, 2(1), 47–55.
- Khafsah, F. N., Yanti, R., & Manikharda, M. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik biskuit tepung ubi jalar ungu dan tepung koro pedang putih. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 31–41.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. 2019. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada yoghurt dengan penambahan nanas madu (*Ananas comosus mer.*) dan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196–206.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, & Yusuf, M. 2018. Kadar protein, tekstur dan sifat organoleptik *cookies* yang disubstitusi tepung ganyong (*Canna Edulis*) dan tepung kacang kedelai (*Glycine Max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(6), 53–63.
- Marfungah, N., Tamrin, & Asyik, N. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik permen jelly daun salam (*Syzygium polyanthum L.*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 1944–1956.
- Maslahah, N., & Hera, N. 2023. Kandungan senyawa bioaktif dan kandungan tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmannii L.*). *BSIP-Perkebunan*, 1(3), 5–7.
- Midah, Z., Fajriansyah, F., Makmun, A., & Rasfahyana, R. 2021. Hubungan obesitas dan stress oksidatif. *UMI Medical Journal*, 6(1), 62–69.
- Mujahanah, S., Zainuri, & Paramartha, D. N. A. 2024. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *cookies*. *Edufood*, 2(1), 59–68.
- Nasir, A., Sari, L., & Hidayat, F. 2020. Pemanfaatan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus L.*) sebagai bahan baku pembuatan teh celup herbal dengan penambahan kayu manis (*Cinnamons lumbini L.*). *Serambi Saintia : Jurnal Sains Dan Aplikasi*, 8(1), 1–14.

- Nicolae, A., Radu, G., & Ță, D. D. U. 2017. Microencapsulated cinnamon aroma determined by ' electronic nose. October.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. 2011. Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas poiret*) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4), 273–280.
- Palupi, E., Delina, N., Nurdin, N. M., Navratilova, H. F., Rimbawan, R., & Sulaeman, A. 2023. Kidney bean substitution ameliorates the nutritional quality of extruded purple sweet potatoes: evaluation of chemical composition, glycemic index, and antioxidant capacity. *Foods*, 12(7).
- Permata, M. I., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. 2022. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) terhadap sifat kimia, fisika, dan hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 48–55.
- Pizzino, G., Irrera, N., Cucinotta, M., Pallio, G., Mannino, F., Arcoraci, V., Squadrito, F., Altavilla, D., & Bitto, A. 2017. Oxidative stress: harms and benefits for human health. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2017.
- Prasetyaningsih, N., Hartanti, M. D., & Bella, I. 2022. Radikal bebas sebagai faktor risiko penyakit katarak terkait umur. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 8(1), 1–7.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. 2020. Antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1), 25–32.
- Putri, A. M. (2020). Perbandingan aktifitas antioksidan terhadap biji bunga matahari (*Helianthus annuus L.*) dengan tumbuhan lainnya. *Journal of Research and Education Chemistry*, 2(2), 85.
- Rachim, F., & Andito, P. 2024. Uji coba pembuatan oatmeal *cookies* dengan tepung ubi jalar. *Abstrak*. 12(2), 71–78.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. 2020. Inovasi pembuatan *cookies* kaya gizi dengan proporsi tepung bekatul dan tepung kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30.
- Rahmelia, C. A., Musnandar, E., & Monica, M. 2023. Efek pemberian berbagai macam konsentrasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanii L.*) terhadap kualitas fisik es krim. In *Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan)*, 2(1), 51–55.

- Rakhmadevi, A. G., & Fadhila, P. T. 2024. Analisis mutu hedonik *cookies* substitusi okara dengan variasi penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum*) hedonic quality analysis of okara substitution *cookies* with variations in the addition of cinnamon powder (*Cinnamomum*). *November 2023*, 222–231.
- Rendowaty, A., Munarsih, E., & Fizmawati. 2018. Isolasi pati dari tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 3(2), 1–6.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2015. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana prime*.) dari danau singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. 2023. Pengaruh proporsi penambahan pati ganyong (*canna edulis* ker.) terhadap sifat fisiko kimia serta tingkat kesukaan *cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205.
- Rustanti, N., Nafsih, V. Z., Avisha, R. N., Marfu, D., Purw, R., Wijayanti, H. S., & Afifah, D. N. 2020. Pengaruh yoghurt dan soyghurt kayu manis (*cinnamomum burmannii*) terhadap kadar glukosa darah, insulin serum, dan malondialdehyde tikus pra sindrom metabolik. *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(1), 60–68.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. 2017. Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7–12.
- Sari, P. M., Dafriani, P., & Resta, H. A. 2021. Penurunan tekanan darah pada pasien hipertensi dengan pemberian kulit kayu manis reducing blood pressure in hypertension patients with cinnamon skin. *JIK (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 5(2), 184–191.
- Satar, I., & Emilia, D. F. 2023. Karakteristik *cookies* berbasis tepung mocaf, ubi jalar ungu dan kayu manis.
- Shahid, M. Z., Saima, H., Yasmin, A., Nadeem, M. T., Imran, M., & Afzaal, M. 2018. Antioxidant capacity of cinnamon extract for palm oil stability. *Lipids in Health and Disease*, 17(1), 1–9.
- Setyowati, W. T dan Nisa, F. C. 2015. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Sibua, P., Simbala, H. E. ., & Datu, O. S. 2022. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun pinang yaki (*Areca vestiaria*) dengan menggunakan metode dpph (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *11(2022)*, 1–14.

- Suhery, Putra, T., & Jasmalinda. 2021. Analisis rantai nilai dan kontribusi pendapatan terhadap pemanfaatan HHBK kayu manis di Pulau Tidore. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(9), pp. 1787–1794.
- Suhri, L., & Santi, I. 2023. Review artikel : potensi kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai antihipertensi. *Makassar Natural Product Journal*, 1(3), 185–190.
- Suwardi, F., & Noer, S. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit bawang merah (*Allium ascalonicum* L.). *Sinasis*, 1(1), 117.
- Świeca, M., Gawlik-Dziki, U., Dziki, D., & Baraniak, B. 2017. Wheat bread enriched with green coffee – In vitro bioaccessibility and bioavailability of phenolics and antioxidant activity. *Food Chemistry*, 221, 1451–1457.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Keliobas, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue kering. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30–35.
- Ulmanun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. 2024. Pengaruh penambahan bubuk curcuma xanthorrhiza roxb dan baking powder terhadap sifat fisik , kimia dan tingkat kesukaan cookies sagu-mocaf (the additional effect of javanese turmeric curcuma xanthorrhiza roxb). *Powder and Baking Powder on The Physical. November 2023*, 274–294.
- Utami, P. A. S., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai terhadap karakteristik cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(3), 76.
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah, & Suyanto, A. 2018. Sifat kimia, kekerasan dan organoleptik stik tahu dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 42–52.
- Werdhawati, A. 2014. Peran antioksidan untuk kesehatan. *Biotek Medisiana Indonesia*, 3(1), 59–68.
- Widhaswari, V. A., Dwi, W., & Putri, R. 2024. The effect of chemical modifications with sttp on characteristics of purple sweet potato fluor. 2(3), 121–128.
- Winandari, O. P., Widiani, N., Kamelia, M., & Rizki, E. P. 2022. Potential of vitamin c and total acid as antioxidants of rosella kombucha with different fermentation times. *Jurnal Pembelajaran Dan Biologi Nukleus*, 8(1), 141–148.

- Wong, D.W.S. 1989. Mechanism and theory in food chemistry. *Van Nostrand Reinhold, NY*.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. 2019. Karakteristik organoleptik teh daun binahong dengan penambahan kayu manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 53–57.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. 2018. Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01.
- Zakarias, F.M.H., Asri, S.M., Jeanne, I.N., dan Martha, A. 2023. Agroteknologi tanaman kayu manis. *Pattimura Unievrstiy Press. Ambon*. 62 hlm.

